DE

Bedienungsanleitung
Thermometer für Ofen- und Grillkartoffeln
Modell T419 (Set, 2 tlg.)
Artikelnummer 1-2044

Verehrte Kundin, verehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses hochwertigen Sunartis ® Thermometer-Set für Ofen- und Grillkartoffeln.

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produktes diese Bedienungsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise vollständig durch und beachten Sie diese. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Produkt an einen anderen Benutzer weitergeben.

Nachstehend geben wir Ihnen einige wichtige Informationen zum Gebrauch des Thermometers für Ofen- und Grillkartoffeln.

Sicherheitshinweise
- *Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.*
- *Seien Sie vorsichtig beim Einstecken des Dorns in die Kartoffel. Verletzungsgefahr.*
- *Achten Sie darauf, dass das Thermometer nicht in Kinderhände gelangt. Sie können sich am Dorn verletzen.*
- *Bewahren Sie das Thermometer, wenn es nicht benötigt wird, an einem vor Kinder sicheren Ort auf.*
- *Vorsicht beim Entnehmen nach dem Bratvorgang. Das Thermometer ist heiß. Verwenden Sie Kochhandschuhe, um sich nicht am Bratvorgang zu verbrennen.*
- *Die Thermometer wurden ausschließlich für das Messen von Ofen- und Grillkartoffeln entwickelt. Verwenden Sie es zu keinem anderen Zweck.*

Achtung: Das Thermometer für Ofen- und Grillkartoffeln nicht in Mikrowellengeräten verwenden.

1. Gebrauch

Hinweise
- *Die Thermometer nicht über 220°C Ofentemperatur verwenden.*
- *Reinigen Sie die Thermometer vor dem ersten Gebrauch.*
- *Das Thermometer während des Garvorgangs in der Kartoffel lassen, bis die Anzeige Well done bei 99°C erreicht ist.*

Das Thermometer für Ofen- und Grillkartoffeln misst die Kerntemperatur der Ofen- und Grillkartoffel und zeigt Ihnen die Garstufe der Kartoffel korrekt an. Auf dem Ziffernblatt erkennen Sie, wann der gewünschte Garungsgrad erreicht ist.

Zur dauerhaften Kontrolle belassen Sie bitte das Thermometer während des gesamten Garvorganges in der Kartoffel.
Die optimale Temperaturanzeige erreichen Sie, wenn Sie das Thermometer ca. 4 cm **seitlich** in die Kartoffel einstechen.

Es ist wichtig, das Thermometer von der Seite die Kartoffel und mindestens zu zwei Drittel der Fühlerlänge einzustechen, um ein optimales und korrektes Messergebnis zu erzielen (siehe Abbildung 1).

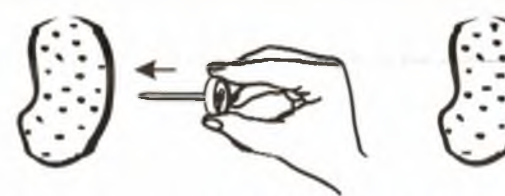


Abbildung 1: Einstechen die Kartoffel

Bitte beachten Sie, dass das Thermometer sich zur korrekten Anzeige für mindestens 20 Sekunden in die Kartoffel einstechen muss.

Die Thermometer sind zur Anwendung in die Kartoffel einstechen. Im geschlossenen Backofen die Thermometer nicht über 220°C Ofentemperatur verwenden.

2. Reinigung

Hinweise
- *Sollten Sie die Thermometer direkt nach dem Gebrauch reinigen, kann die Anzeige beschlagen. Dies ist nur von kurzer Dauer und löst sich von selber auf.*

Die Thermometer sind spülmaschinenfest, oder können unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden.

Die Thermometer für Ofen- und Grillkartoffeln entsprechen den lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

3. Technische Daten

Material:	Gehäuse - Edelstahl 18/0 Messfühler - Edelstahl 18/8
Größe	Durchmesser ca. 3 cm
Messbereich:	70°C bis 105°C
Messsystem:	Bi-Metall

4. Garantie

Auf das Produkt wird eine Herstellergarantie von 3 Jahren gewährt. Wenden Sie sich bei Problemen und Beanstandungen an die unten angegebene Serviceadresse.

5. Entsorgung



Verpackung:
Die Verpackungsmaterialien können wiederverwertet werden. Entsorgen Sie diese umweltgerecht.



Gerät:
Die Thermometer unterliegen keinen Entsorgungsvorschriften und können über den Hausmüll entsorgt werden.

6. Serviceadresse

MINGLE INSTRUMENT GMBH EUROPE
Schmelzerstraße 30, D-47877 Willich
Tel.: 00800/12812812
service@mingle-europe.de, www.mingle-europe.de

GB

User Manual
Thermometer for baked potatoes
Model T419 (2-part set)
Item number 1-2044

Dear Customer,

Thank you for the purchase of this high quality Sunartis ® thermometer set for baked potatoes.

Before using this product please read this instruction manual and especially the safety instructions carefully. Please keep this instruction manual for later reference and pass it on to another user in case of transfer of ownership.

Below, we provide you with some important information on the use of the thermometer for baked potatoes.

Safety information
- *Keep packaging films away from babies and small children - there is a danger of asphyxiation.*
- *Take care when inserting the probe into the potato. Danger of injury.*
- *Ensure that children cannot access the thermometer. They could injure themselves with the probe.*
- *When the thermometer is not needed, keep it in a safe place away from children.*
- *Take care when removing after cooking. The thermometers are hot. Use oven gloves in order not to burn yourself.*
- *The thermometers were developed exclusively for measuring the temperature of baked potatoes. Do not use them for any other purpose.*

Attention: Do not use the thermometer for baked potatoes in microwave cookers.

1. Use

Note
- *Do not use the thermometer at an oven temperature higher than 220°C.*
- *Clean the thermometer before using it for the first time.*
- *The thermometer can stay in potato while cooking until the indication Well done is reached at 99°C.*

The thermometer measures the internal temperature of the potato and correctly displays to you the potatotes degree of cooking. On the dial of the thermometer for baked potatoes you can see when the desired grade of refining is reached.

To be able to check continuously, leave the thermometer in the potato throughout the whole cooking process. You will get the best temperature display if you insert the thermometer into the side of the potato, to a depth of approx. 4 cm.

It is important to push the thermometer in from the side of the potato so that at least two thirds of the probe penetrates, in order to achieve an optimum exact measurement.



Figure 1: Insertion into the potato

Please note that the thermometer must be inserted into the potato for at least 20 seconds before it displays the correct temperature.

The thermometers are equally suited for use in the oven or on the grill. Do not use the thermometer in a closed oven at a temperature higher than 220°C.

2. Cleaning

Note
- *If you clean the thermometer immediately after use, condensation may form on the display. This persists only very briefly, and disappears of its own accord.*

The thermometers are dishwasher-safe, but they can also be cleaned under running water with a little detergent.

The thermometer for baked potatoes comply with legal regulations relating to foodstuffs.

3. Technical data

Material:	Casing - Stainless Steel 18/0 Probe - Stainless Steel 18/8
Size:	Diameter approx. 3 cm
Measurement range:	70°C to 105°C
Measurement system:	Bimetal

4. Guarantee

There is a 3 year manufacturer's guarantee on the product. If you have problems or complaints, please contact the service address below.

5. Disposal



Packaging:
The packaging materials can be recycled. Dispose of these in an environmentally friendly manner.



Appliance:
The thermometers can be disposed of as household waste.

rvice address

GLE INSTRUMENT GMBH EUROPE
Schmelzerstraße 30, 47877 Willich, Germany
Tel.: 00800/12812812
service@mingle-europe.de, www.mingle-europe.de